



LES MENUS des mercredis midi

2024

DU MERCREDI 13 MARS AU MERCREDI 17 AVRIL 2024

Mercredi 13 mars	Mercredi 20 mars	Mercredi 27 mars
<p>Tarte chèvre et tomates</p> <p>Paupiette de veau et épinards à la crème</p> <p>Lasagnes végétariennes maison</p> <p>Fruits de saison BIO</p>	<p>Célerie rave, emmental en cube et mayonnaise</p> <p>Blé BIO aux petits légumes</p> <p>Île flottante</p>	<p>Salade de crozets au thon</p> <p>Emincés de volaille au fromage frais et brunoise de légumes</p> <p>Omelette piperade</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>
<p>Goûter : Pain et fromage compote pomme cassis</p>	<p>Goûter : Gâteau au fromage blanc et compote pomme banane</p>	<p>Goûter : Pain et pâte à tartiner choco noisette</p>

Mercredi 3 avril	Mercredi 10 avril	Mercredi 17 avril
<p>Salade de chou rouge aux pommes</p> <p>Filet de poisson frais sauce au citron et semoule BIO</p> <p>Penne, pesto, citron et mozzarella</p> <p>Crème gourmande au chocolat BIO (maison)</p>	<p>Rillettes de thon maison</p> <p>Houmous maison</p> <p>Bourgignon et petits pois</p> <p>Nouilles chinoises</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote maison</p>	<p>Velouté de légumes BIO</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Gardin de pomme de terre, carottes et lentilles</p> <p>St Nectaire AOP</p> <p>Fruit de saison BIO</p>
<p>Goûter : Pain et confiture d'abricot</p>	<p>Goûter : Cake pépites de chocolat et petit suisse</p>	<p>Goûter : Fruits de saison, palmier et lait</p>



Rezé

- REPÈRES - PICTOGRAMMES

